

KNORR Kartoffelpüree-Flocken (Püree+Teig) 4 kg



Artikelnummer 5258
EAN Code DU 9000275525803
Verpackung 4 kg



Eigenschaften

Erstklassiges Produkt aus besten inländischen Kartoffeln zur Zubereitung von flaumigem Püree und lockerem Kartoffelteig.

Zubereitung

Kartoffelpüree:

- Wasser mit Salz aufkochen, kalte Milch dazugeben.
- Kartoffelpüree-Flocken in Flüssigkeit einrühren und 1 Minute ziehen lassen.
- Zur Verfeinerung Butter, Muskatnuß und etwas Obers begeben und mit Schneerute kräftig aufschlagen.

Kartoffelteig:

- Wasser, Salz und Margarine lt. Mengentabelle aufkochen und in eine Schüssel gießen.
- Kartoffelpüree-Flocken zügig in die nicht mehr kochende Flüssigkeit einrühren und ERKALTEN LASSEN.
- Masse mit Ei und griffigem Mehl verkneten.

Teig in der gewohnten Art verwenden.

Zutaten

Kartoffeln 98%, Stabilisator (E 450, E 224), Emulgator E 471, Antioxidationsmittel (Citronensäure, E 304), Gewürze.

Ergiebigkeit

1 kg = 40 Portionen à 200 g

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

Produktvorteile

- Sehr guter Kartoffelgeschmack und schöne, gelbe Farbe
- Das ganze Jahr über gleiche Qualität
- Rasche, problemlose Zubereitung (in 5 Minuten servierfertig)
- kein Schälen und Kochen bzw. Pürieren von Kartoffeln
- kein Verarbeiten von heißer Kartoffelmasse für Teig

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	1.450,00 kJ
Brennwerte kcal	346,00 kcal
Eiweiß	8,00 g
Kohlenhydrate	75,00 g
Fett	1,00 g

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.